

Vorspeisen

€

Fraensteiner Festtagssuppe

6,50

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Wurzelgemüse und Nudeln

Kürbis-Kokos-Schaumsüppchen

7,50

mit steirischem Kürbiskernöl

Herbstlicher Blattsalat mit Ziegenkäse, Honig und Pinienkernen

12,50

oder

mit gebratenen Waldpilzen

14,00

Forsthaus Landkrustenbrot

pro Person 3,80

Unser kleines Brotgedeck mit Almbutter und Kräutersalz

Aperitifempfehlung

Bitburger Pils 0,1l

1,30

Försters Sekt – Extra dry

0,1 l mit einem Schuss Waldbeeren-Likör

6,90

Rharbarber Spritz

Aperol, Rhabarbersaft, Winzersekt, Soda

7,50

Alkoholfreier Fruchtcocktail 0,2l

Apfel-und Orangensaft, Granatapfelsirup, mit Bitter Lemon aufgegossen

5,90

Wintergenuss im Forsthaus

	€
Forsthaus Rinderroulade klassisch gefüllt mit Vichykarotten, Majoranjus und Kräuterkartoffeln	25,00
Rehbolognese mit hausgemachten Bandnudeln gehobeltem Bergkäse und Salat	19,00
Förster´s Backhendl ausgelöstes Landhähnchen knusprig ausgebacken serviert mit Erdäpfelsalat, kaltgerührten Preiselbeeren und Zitrone	23,00

Gänsebraten - Brust oder Keule

mit Karamellmaronen, Apfelrotkraut
und hausgemachten Kartoffelklößen

Brust oder Keule 38,00 EUR

Försters Fisch Empfehlung

€

Taunus-Forelle

21,50

klassisch nach „Müllerin Art“ in Butter goldbraun gebraten
oder wahlweise „blau“ im Wurzelsud gegart
serviert mit Salzkartoffeln, gehacktem Schnittlauch und grünem Salat

Filet von der Lachs-Forelle auf der Haut knusprig gebraten

24,00

auf Gurken-Dillgemüse mit feiner Pommery-Senfsoße und Salzkartoffeln



Im Forsthaus Rheinblick legen wir besonderen Wert darauf frische und saisonale Produkte aus der Region zu verarbeiten. So war es für uns eine Selbstverständlichkeit, der Kooperation »Hessen à la carte« beizutreten. Ein Großteil der Produkte, die wir Ihnen aus Küche, Ausschank und Weinkeller servieren, beziehen wir von regionalen Produzenten und Lieferanten. Partner, die wir überwiegend persönlich kennen und von deren hohen Qualitätsstandards wir uns regelmäßig vor Ort überzeugen.

Auf kurzen Wegen sowie mit viel Erfahrung und Sachverstand bieten unsere Lieferanten Produkte von hoher Qualität und Frische. Das machen wir natürlich gerne auch für unsere Gäste transparent.

Allergiker Information: Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten, geben wir Ihnen gerne eine mündliche Auskunft. Die schriftliche Dokumentation kann jeder Zeit eingesehen werden.

Forsthaus Klassiker	€
Hausgemachte Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Rote Beete und Reis	16,00
Unsere Grüne Soße mit Wallufer Bauernhofeiern und Butterkartoffeln	15,00
Tafelspitz vom Kalb mit Bouillonkartoffeln in Meerrettichsauce und Rahmwirsing	21,00
Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb in Butterschmalz geruckelt, dünn und knusprig ausgebacken mit Röstkartoffeln, Gurken-Dillsalat, Preiselbeeren und Zitrone	28,50
Schnitzel Jäger Art frisch paniertes Schnitzel vom Jungschwein mit Bratkartoffeln, Rahmsoße von frischen Champignons und kleinem gemischtem Salat	18,00
Unser Forsthauskotelette großes Kotelette vom Schwein mit Stiel, in der Pfanne gebraten serviert mit Röstkartoffeln (unser Kotelette benötigt in der Pfanne ca. 30 Minuten)	21,00
Hirschschäuferl in Spätburgunder geschmorte Hirschkeule mit selbstgemachten Serviettenknödeln, Rahmwirsing und Preiselbeeren	23,00
Rumpsteak vom Argentinischen Rind (250 Gramm Rohgewicht) klassisch mit Bratkartoffeln und geschmorten Zwiebeln oder wahlweise mit unserer hausgemachten Waldkräuterbutter oder gebratenen Waldpifferlingen	31,00 + 4,00